

MODALITÀ D'USO

Per un ottimo **gelato** al caffè sciogliere il prodotto nella miscela base per gelato in quantità pari a 15/35 g/kg, in funzione dell'intensità di gusto desiderata.

Per una **granita** al caffè utilizzare 30/35g di **Espresso** con 250/300g di zucchero e 1 litro d'acqua.

Per **creme e bagne**: 25/35 g/kg.

In generale, indicativamente, un cucchiaino colmo di prodotto (1,2-1,4g) è in grado di ricostituire una tazza di caffè espresso con 40-50g di acqua.

L746

KIT ESPRESSO



istudio + antonio gardoni

Acquisto di n. 1 cartone (4 sacchetti x 0.75 Kg)

OMAGGIO:

1 segnagusto

1 portatovaglioli

2 set tovaglioli

CODICI E FORMATI

| CODICE | | KG/ CONF. | CONF/CART. | DOSAGGIO G/KG |
|----------|--------------------------------|-----------|-------------|---------------|
| 000BG075 | Espresso 100% Arabica Colombia | 0,75 | 4 sacchetti | 15/35 |




ESPRESSO
100% ARABICA COLOMBIA



rintracciabilità interna certificata in
conformità alla norma UNI 11020:2002



Giuso Guido SpA

Via Soprano 107, 15011 Acqui Terme (AL), Italy

t. +39 0144 359411 f. +39 0144 322964

info@giuso.it www.giuso.it



La materia prima: Arabica Colombia

Espresso è realizzato al 100% con Arabica, la materia prima più nobile.

La Coffea (pianta del caffè) esiste in diverse specie, ma le più diffuse sono l'Arabica e la Canephora (Robusta). La prima è anche la più pregiata, rappresenta i 3/4 della produzione mondiale di caffè e cresce ad altitudini superiori ai 900 metri. Più alta la quota, inoltre, migliori sono le qualità organolettiche del chicco tostato. Per questo fra le varie tipologie di **Arabica** la più apprezzata è quella proveniente dalla **Colombia**. I caffè Arabica sono molto profumati, dolci, rotondi, leggermente acidi e spesso cioccolatosi, con una gradevole punta di amaro. Il chicco di Arabica è allungato, di colore giallo-verdino nei caffè naturali e verde-blu nei lavati.

Perché usare **ESPRESSO** per realizzare il gelato al caffè

Espresso:

- › assicura un gradevole e persistente gusto di caffè
- › permette di ottenere un gelato dal colore deciso ed accattivante
- › garantisce costanza nel gusto e nel colore
- › facilita la bilanciatura del gelato poiché non contiene acqua né grassi
- › riduce i tempi di preparazione, grazie alla sua facile solubilizzazione
- › garantisce un'alta resa e nessuno scarto
- › è economicamente vantaggioso rispetto al caffè ottenuto con la moka
- › può essere usato nelle creme di pasticceria
- › può essere usato per realizzare ottime granite



Il processo produttivo: Caffè liofilizzato, caffè vero

Espresso è un caffè liofilizzato e si presenta in piccole scaglie.

Il caffè liofilizzato è il risultato di un processo produttivo che, partendo dal chicco, mira ad esaltare le qualità organolettiche del caffè.

Un processo che mira ad ottenere un **VERO CAFFÈ** e non un suo surrogato.

RACCOLTA › la **selezione delle bacche**. Il chicco del caffè verde proviene dalle bacche di caffè, dette anche ciliegie per il colore che assumono quando sono mature (rosso scarlatto). Ogni bacca contiene chicchi di caffè. Dopo essere state raccolte le bacche sono trattate (a secco o ad umido), misurate e spedite nei magazzini.

TORREFAZIONE › dal **chicco al grano**. Con la tostatura, i chicchi di caffè verde si trasformano in caffè in grani. In questo cruciale quarto d'ora, passato alla temperatura di circa 200°, si formano le 1.500 sostanze responsabili del gusto e dell'aroma del caffè ed il chicco perde circa il 18% del suo peso e acquista il 60% del suo volume.

Diventa così un grano, friabile, leggero, bruno e profumato. Una volta raggiunto il grado di tostatura desiderato, il caffè viene velocemente raffreddamento. →

MACINAZIONE › dal **grano al macinato**. Dopo non più di 4 ore dalla torrefazione i grani di caffè vengono macinati, in modo da non perdere l'aroma.

PERCOLAZIONE › dal **macinato al "liquido"**. Questa fase consiste nel far passare acqua molto calda in un filtro contenente caffè macinato. In larga scala (la macchina usata può contenere fino ad 1 ton di caffè macinato) questa fase realizza quello che di solito avviene nella caffettiera domestica. Si fa il caffè. Un **VERO GRANDE** caffè.

ESTRAZIONE E FILTRAGGIO › dal **liquido al concentrato**. Mentre nella caffettiera normale si ottiene un caffè con una concentrazione pari all' 1,5%, le fasi di estrazione e di filtraggio permettono di arrivare ad una concentrazione del 35-40%.

ESSICCAZIONE › dal **concentrato alle scaglie (o alla polvere)**. Esistono due metodi di essiccamento: a freddo con la liofilizzazione e a caldo con la nebulizzazione. Nel primo caso si ottiene il caffè solubile in scaglie, nel secondo caso si ottiene il caffè solubile in polvere. Il caffè liofilizzato è un **VERO** caffè.

ESPRESSO, VERO CAFFÈ, 100% ARABICA COLOMBIA